

UNGARISCHE BESTE

Sortengruppe: Kegelförmige Marillen Type 54, 62 (Marillensystem nach Sortengruppen und Bestimmungsschlüssel. Lit.: Die Marille, Prof. Löschnig 1954).



ARCHE NOAH



HERKUNFT:

Die Ungarische Beste stammt aus Ungarn, sie wurde als Zufallssämling vom Hofgärtner Glocker in Enyed um das Jahr 1868 aufgefunden und in den Verkehr gebracht. Den Namen verdankt sie Ed. Lucas (1816 - 1882), Gründer des Pomologischen Instituts in Reutlingen (D), dem mehrere Sorten aus Ungarn vorgelegt wurden und der diese als die beste der vorgelegten Sorten bezeichnete. Sie gehört zu den verbreitetsten Sorten in Österreich. Von ihr gibt es mehrere Spielarten, die sich in der Wuchsstärke, in der Qualität und Ausfärbung der Früchte unterscheiden. Die Klosterneuburger Marille hat große Ähnlichkeit mit der Ungarischen Besten, muß aber als selbständige Sorte gesehen werden. Die abgebildeten Früchte stammen aus der Wachau.

FRUCHTBESCHREIBUNG:

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, etwa durchschnittlich 50 g schwer, bei geringerem Behang bis 60 g. Das spezifische Gewicht ist um 1 oder knapp über 1. Die Früchte schweben im Wasser oder gehen unter. Die Form ist rundlich. (Bei geringerem Ertrag - größeren Früchten - herrscht diese Form vor). Nach dem Stempelpunkt zu mehr oval. Fruchtgröße: H = 42,3 - 51,5 mm. B = 45 - 53 mm, D = 43 - 51 mm. Formfaktor 0,88 - 1,01, durchschnittlich 0,92. Die Fruchtnaht ist sehr seicht, bisweilen von Quersfasern unterbrochen, gegen die Stielbucht tiefer eingeschnitten. Der Stempelpunkt ist klein, sitzt am Ende der Fruchtfurche etwas vertieft und zur Rückenseite versetzt. Die Stielbucht ist bei diesem Typ gespalten. Lippen schwach geöffnet bis geschlossen.

FRUCHTSCHALE:

Schwach wollig, grünlichgelb, in der Reife sattgelb bis orange, sonnseits bis zur Hälfte der Oberfläche (in günstigen Jahren darüber hinaus) dunkelrot gefärbt und dunkelrot bisweilen auch dunkelbraunrot punktiert. Marillenfarbtafel IV - X.

FRUCHTFLEISCH:

Ist orange, von hellen Fasern durchzogen, fest, saftreich, wird nicht mehlig, wenn bei Vollreife geerntet. Der Geschmack ist sehr gut, süßsauerlich und aromatisch. Das Marillenaroma tritt erst nach dem Einkochen (Dunstabst, Marmelade) stark hervor. Besitzt hohe Gelierkraft.

STEIN:

Ist mittelgroß, 3 - 4,3 g schwer mit 5,8 % vom Fruchtanteil, vom Fleisch leicht lösend. Form ist oval, Höhe 25 - 29 mm, Breite 22,3 - 24,6 mm, Dicke 11 - 12,6 mm. Steinfaktor 2,35 - 2,92 (also zwischen dünn und dickbauchig liegend). Die Hauptkante tritt rund 4 mm vor, ist ziemlich scharf, die Nebenkanten sind durchschnittlich 9 mm voneinander entfernt, schwach erhaben. Der Rücken ist lochrückig, weist jedoch keinerlei Spalten auf. Die Rückennaht ragt meist kammartig über die Stielansatzfläche hinaus. Der Same ist süß bis schwach bitter.

BAUMEIGENSCHAFTEN:

Der Baum dieses Typs wächst mittelstark und bildet kleine Kronen mit schwach hängenden Ästen. Er ist widerstandsfähig gegen Winterkälte und Späfröste in der Blüte. Das Kälteminimum, welches die Sorte noch erträgt, liegt 1 bis 2 Grad Celsius tiefer als bei anderen Sorten. Der Baum ist gesund, leidet selten unter Gummifluß und ist sehr fruchtbar. Holztriebe sind rotbraun. Gedeiht am besten auf Zwetschkenunterlage und dem eigenen Sämling und ist auf beiden besonders fruchtbar.

BLÄTTER:

Sind bei diesem Sortentyp rundlich mit schmal ausgezogener Spitze. Die Zahnung ist sehr fein und doppelt. Der Stiel ist lang rot, mit einigen Drüsen besetzt.

BLÜTE:

Die Sorte blüht mittelfrüh und lange (8 Tage), ist selbstfruchtbar.

REIFEZEIT:

Mittelfrüh (Ende Juli bis Anfang August). Die Ernte kann, da die Früchte langsam nach und nach reifen, in größeren Abständen, etwa alle drei Tage erfolgen. Die Sorte ist lager- und transportfähig.

KRITISCHE BEURTEILUNG:

Die Ungarische Beste ist sowohl zum Rohgenuß als auch als Einmachfrucht hochgeschätzt und beliebt. Sie besitzt große Gelierfähigkeit und gibt eine hohe Ausbeute in der Marmeladeerzeugung. Zeichnet sich auch durch große Haltbarkeit und gute Transportfähigkeit aus.

